

¿Qué es el botulismo producido por alimentos?

Hay tres tipos de botulismos: causado por alimentos, infantil (vea la hoja de la serie de “Botulismo Infantil”) y de heridas. El botulismo causado por alimentos es una enfermedad paralítica grave causada por una toxina nerviosa producida por la bacteria *Clostridium botulinum*. Aparece al comer alimentos que contienen la toxina de botulismo. Esta toxina quizá no le da olor o sabor malo a los alimentos. La enfermedad a menudo se desarrolla después de comer comidas caseras mal preparadas o mal conservadas antes de consumir. Sin embargo, las comidas compradas o las comidas de restaurantes son también fuentes ocasionales de contagio.

¿Cuáles son los síntomas del botulismo causado por alimentos?

El botulismo causado por alimentos afecta el sistema nervioso. Los síntomas son simétricos y a menudo incluyen visión borrosa o doble, párpados caídos, dificultad para tragar, boca seca, lenguaje incomprensible y debilidad muscular. No hay fiebre, a menos que haya una infección complicada. Si no se tratan, estos síntomas pueden progresar y causar parálisis de los brazos, piernas y músculos respiratorios y muerte.

¿Cuándo aparecen los síntomas?

Los síntomas del botulismo causado por alimentos usualmente aparecen 12-36 horas después de comer alimentos contaminados. En raros casos, los síntomas no aparecen por varios días.

¿Quién contrae botulismo causado por alimentos?

Botulismo causado por alimentos ocurre después de comer comida contaminada con la toxina que ha formado la bacteria *Clostridium botulinum*.

¿Cómo se contamina el botulismo causado por alimentos?

El botulismo causado por alimentos no es contagioso y no se contamina de una persona a otra. El botulismo se transmite comiendo alimentos contaminados con la toxina de botulismo.

¿Cuál es el tratamiento para botulismo causado por alimentos?

En caso de botulismo grave es necesario hospitalizarse. Si se comprometen los músculos respiratorios, el paciente debe colocarse en una máquina de respiración (ventilador). Una antitoxina se da en algunos casos de botulismo causado por alimentos. La recuperación puede tomar meses.

¿Qué pasa si el botulismo causado por alimentos no se trata?

El botulismo sin tratamiento puede causar la muerte. La primera persona infectada en un brote de botulismo causado por alimentos tiene un 25% de riesgo de muerte. Los casos posteriores tienen un 4% de riesgo de muerte ya que a menudo se diagnostica y trata más rápidamente.

¿Cómo se puede prevenir el botulismo causado por alimentos?

Todos los alimentos enlatados y preservados deben procesarse y prepararse adecuadamente. Los productos enlatados en casa deben calentarse a 241°F (116°C) usando una olla a presión que mate las esporas de *Clostridium botulinum*. Guías específicas para enlatar en casa se encuentran en el USDA (<http://ext.usu.edu/publica/foodpubs.htm>). Los alimentos enlatados en casa deben hervirse por 10 minutos antes de consumir; esto destruirá la toxina de botulismo. Los alimentos que se han recalentado deben calentarse a 165°F. Los alimentos congelados deben descongelarse en el refrigerador y no a temperatura ambiente. Los envases que están abultados no deben abrirse y las latas comerciales que tienen hendiduras debe regresarlas a la tienda donde las compró.